ACADEMIE DE DIJON

académie Dijon

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PORTEFEUILLE DE COMPETENCES POUR

L'APPRENTISSAGE DE LA DNL EN SECTIONS

EUROPEENNES DE LYCEES PROFESSIONNELS

METIERS DE L'HOTELLERIE

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Alain BRUNIAS – Inspecteur de l'Education Nationale – Académie de Dijon
Groupe de travail académique septembre 2007 / juin 2009
Véronique FREDERIC, Mathieu BAUDRY et Cyril THAZET
PLP d'anglais et d'enseignement professionnel

Conçus à partir du référentiel de la discipline professionnelle et répartis dans les cinq activités langagières du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL), les exemples de *CAN DO STATEMENTS* présentés dans ce livret ont principalement pour but d'optimiser l'enseignement de la Discipline Non Linguistique (DNL) en lycée professionnel. Conformément au *programme de langues vivantes des Baccalauréats professionnels et des Certificats d'aptitude professionnelle* de janvier 2009, les niveaux de compétence suivent la progression A2/B1/B2. Mais il convient de rappeler que B2 est le niveau de référence à atteindre pour l'épreuve spécifique de la section européenne au baccalauréat professionnel.

Par une approche dite « actionnelle » et une évaluation (positive) organisée de façon régulière, l'utilisation de ces grilles d'auto-évaluation devrait permettre aux apprenants d'avoir une vision plus claire des objectifs à atteindre et de s'auto-positionner sans difficulté au fur et à mesure de leur apprentissage. Il appartiendra aux enseignants de construire et d'ajouter tout élément complémentaire répondant particulièrement au référentiel de la discipline professionnelle, à la spécificité de l'établissement et aux besoins de leurs élèves.

Les exemples donnés dans ce document sont autant de pistes de réflexion pour aider les enseignants - DNL et langue - à élaborer un projet pédagogique commun dans les sections européennes des lycées professionnels. Ces grilles d'auto-évaluation peuvent également être utiles au professeur de langue qui a pour mission de contribuer à la professionnalisation des apprenants (enseignements généraux liés à la spécialité – BO n°2 du 19 février 2009).
Pour une meilleure implication des élèves et un accompagnement plus efficace du/des professeur(s), nous vous recommandons d'utiliser ce document en version numérique.
Un fichier *Word* est à votre disposition sur le site de l'Académie de Dijon.
http://ens-prof.ac-dijon.fr/Anglais/index.htm

Je tiens à souligner la participation active et l'enthousiasme des enseignants dans ce groupe de travail académique et remercie tout particulièrement Véronique FREDERIC, professeur d'anglais, qui a assuré la conduite des opérations avec rigueur et efficacité.
Pour l'enseignement de la discipline professionnelle : Mathieu BAUDRY et Cyril THAZET

Alain BRUNIAS
Inspecteur de l'Education nationale
Académie de Dijon

LE CADRE EUROPEEN COMMUN DE REFERENCE POUR LES LANGUES

GRILLE D'AUTO EVALUATION (extrait)

	Niveau A2	Niveau B1	Niveau B2
Comprendre	Je peux comprendre des expressions et un vocabulaire très fréquent relatifs à ce qui me concerne de très près (par exemple moi-même, ma famille, les achats, l'environnement proche, le travail). Je peux saisir l'essentiel d'annonces et de messages simples et clairs.	Je peux comprendre les points essentiels quand un langage clair et standard est utilisé et s'il s'agit de sujets familiers concernant le travail, l'école, les loisirs, etc. Je peux comprendre l'essentiel de nombreuses émissions de radio ou de télévision sur l'actualité ou sur des sujets qui m'intéressent à titre personnel ou professionnel si l'on parle d'une façon relativement lente et distincte.	Je peux comprendre des conférences et des discours assez longs et même suivre une argumentation complexe si le sujet m'en est relativement familier. Je peux comprendre la plupart des informations de télévision sur l'actualité et les informations. Je peux comprendre la plupart des films en langue standard.
Prendre part à une conversation	Je peux communiquer lors de tâches simples et habituelles ne demandant qu'un échange d'informations simple et direct sur des sujets et des activités familiers. Je peux avoir des échanges très brefs même si, en règle générale, je ne comprends pas assez pour poursuivre une conversation.	Je peux faire face à la majorité des situations que l'on peut rencontrer au cours d'un voyage dans une région où la langue est parlée. Je peux prendre part sans préparation à une conversation sur des sujets familiers ou d'intérêt personnel ou qui concernent la vie quotidienne (par exemple famille, loisirs, travail, voyage et actualité)	Je peux communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif. Je peux participer activement à une conversation dans des situations familières, présenter et défendre mes opinions.
S'exprimer oralement en continu	Je peux utiliser une série de phrases et d'expressions pour décrire en termes simples ma famille et d'autres gens, mes conditions de vie, ma formation et mon activité professionnelle actuelle ou récente	Je peux m'exprimer de manière simple afin de raconter des expériences et des événements, mes rêves, mes espoirs ou mes buts. Je peux brièvement donner les raisons et explications de mes opinions ou projets. Je peux raconter une histoire ou l'intrigue d'un livre ou d'un film et exprimer mes réactions.	Je peux m'exprimer de façon claire et détaillée sur une grande gamme de sujets relatifs à mes centres d'intérêt. Je peux développer un point de vue sur un sujet d'actualité et expliquer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités.
Lire	Je peux lire des textes courts très simples. Je peux trouver une information particulière prévisible dans des documents courants comme les petites publicités, les prospectus, les menus et les horaires et je peux comprendre des lettres personnelles courtes et simples.	Je peux comprendre des textes essentiellement rédigés dans une langue courante ou relative à mon travail. Je peux comprendre la description d'événements, l'expression de sentiments et de souhaits dans des lettres personnelles.	Je peux lire des articles et des rapports sur des questions contemporaines dans lesquels les auteurs adoptent une attitude particulière ou un certain point de vue. Je peux comprendre un texte littéraire contemporain en prose.
Ecrire	Je peux écrire des notes et messages simples et courts. Je peux écrire une lettre personnelle, par exemple de remerciements.	Je peux écrire un texte simple et cohérent sur des sujets familiers ou qui m'intéressent personnellement. Je peux écrire des lettres personnelles pour décrire expériences et impressions.	Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une grande gamme de sujets relatifs à mes intérêts. Je peux écrire un essai ou un rapport en transmettant une information ou en exposant des raisons pour ou contre une opinion donnée. Je peux écrire des lettres qui mettent en valeur le sens que j'attribue personnellement aux événements et aux expériences.

Source : Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues; Conseil de L'Europe; Editions Didier ; pages 26 - 27

E C O U T E R

NIVEAU D'EXIGIBILITE			DESCRIPTEURS			
A2	B1	B2				
			LE MATERIEL			
X	X	X	Je peux comprendre les règles d'hygiène de base pour travailler dans la cuisine			
			Je peux aussi ……..			
			Je peux aussi ……..			
			LES PREPARATIONS			
X	X	X	Je peux comprendre les données chiffrées spécifiques utilisées en cuisine: - une quantité (système métrique) □ - une quantité (système impérial □ - un prix (en euros) □ - un prix (en dollars, en livres sterling) □ - un temps de préparation (pour une recette) □ - un temps de cuisson □ - une température (degrés Celsius) □ - une température (degrés Farenheit) □			
X	X	X	Je peux faire les préparations préliminaires des fruits et légumes en fonction des instructions qui me sont données.			
X	X	X	Je peux mettre en oeuvre les principales cuissons pour les viandes, poissons et légumes en fonction des recommandations orales du chef de cuisine.			
X	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la préparation d'un petit déjeuner anglais (ingrédients/techniques)			
X	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la réalisation des différents fonds de base.			
X	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la réalisation des différentes sauces de base.			

X	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la réalisation des garnitures d'accompagnement simples (exemple : pomme purée, riz Pilaf…)			
X	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la réalisation d' une pâte de base (ingrédients/techniques) - feuilletée □ - brisée □ - sablée □ - à choux □ - à crêpes □			
	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la réalisation d'une préparation de base en pâtisserie (ingrédients/techniques) - crème anglaise □ - crème pâtissière □ - crème chantilly □ - bavaroise □			
	X	X	Je peux comprendre les ordres donnés par le chef pour réaliser une préparation culinaire et faire précisément ce qu'il me demande. (cooking verbs / cooking terms)			
	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la préparation d'une recette traditionnelle française. (ingrédients/techniques)			
	X	X	Je peux comprendre les ordres relatifs à la préparation d'une recette traditionnelle anglaise (ingrédients/techniques)			
		X	Je peux comprendre et mettre en œuvre les techniques culinaires complexes (exemple : habiller et fileter un poisson, habiller et brider une volaille)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

			LES LOCAUX			
X	X	X	Je peux comprendre les instructions pour me diriger dans la cuisine (nom des différents locaux)			
	X	X	Je peux comprendre les instructions afin de réaliser le tri sélectif des déchets.			

	X	X	Je peux comprendre quels sont les différents postes de travail dans une cuisine			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
RELATIONS INTERNES						
	X	X	Je peux comprendre l'énoncé d'un bon de commande en cuisine et préparer le plat demandé par le client.			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
LE PERSONNEL						
	X	X	Je peux comprendre qui sont les personnes qui travaillent dans mon service (nom, fonction, tâche)			
	X	X	Je peux comprendre quels sont les différents métiers en cuisine : formation et description			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

P A R L E R E N C O N T I N U

NIVEAU D'EXIGIBILITE			**DESCRIPTEURS**			
A2	**B1**	**B2**				
LES PRODUITS						
	X	X	Je peux passer une commande de vive voix auprès de mon fournisseur de fruits et légumes (face à face, au téléphone ou sur le répondeur)			
	X	X	Je peux passer des commandes de vive voix auprès d'un supermarché. Exemple : épicerie, produits laitiers… (face à face, au téléphone ou sur le répondeur)			

		X	Je peux passer des commandes de vive voix auprès du boucher et du poissonnier (face à face, au téléphone ou sur le répondeur)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi….			
LE MATERIEL						
X	X	X	Je peux indiquer à un commis quels sont les ustensiles et les matériels les plus utilisés en cuisine et je peux lui expliquer à quoi ils servent.			
X	X	X	Je peux décrire à un commis la tenue professionnelle qu'il doit porter en cuisine.			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi….			
LES PREPARATIONS						
X	X	X	Je peux expliquer une recette simple de mon choix : - Je peux expliquer son origine - Je peux indiquer les ingrédients - Je peux indiquer les quantités - Je peux indiquer les ustensiles } nécessaires à sa réalisation			
X	X	X	Je peux proposer au chef de cuisine un mode de cuisson approprié à un légume.			
	X	X	Je peux donner des instructions à un commis pour la réalisation d'une recette simple de mon choix			
	X	X	Je peux proposer au chef de cuisine un mode de cuisson approprié aux principaux morceaux de viande.			
	X	X	Je peux proposer au chef de cuisine une sauce ou un jus d'accompagnement pour un plat déterminé.			
	X	X	Je peux proposer au chef de cuisine une recette à base de viande et une recette à base de poisson.			
	X	X	Je peux suggérer au chef de cuisine des spécialités culinaires du Royaume-Uni à mettre au menu pour des soirées à thème par exemple			

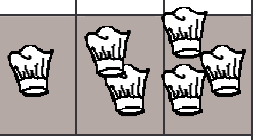
	X	X	Je peux expliquer la composition de quelques spécialités culinaires choisies du Royaume-Uni (ingrédients)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
LE PERSONNEL						
X	X	X	Je peux présenter les personnes qui travaillent dans mon service (nom, fonction, tâches)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
LES LOCAUX						
	X	X	Je peux faire visiter la cuisine à un commis et nommer les différents postes de travail			
	X	X	Je peux expliquer la fiche de poste d'un commis			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
RELATIONS EXTERIEURES						
	X	X	Je peux me présenter durant un entretien d'embauche (état civil, formation scolaire, expérience, loisirs, compétences professionnelles, points forts et points faibles)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

PARLER EN INTERACTION

NIVEAU D'EXIGIBILITE			DESCRIPTEURS			
A2	B1	B2				
RELATIONS INTERNES						
X	X	X	Je peux demander des explications ou des suppléments d'informations pour la réalisation d'une recette			
	X	X	Je peux discuter de la mise en place de la carte avec la brigade.			

	X	X	Je peux discuter du choix du mode de cuisson d'un produit avec la brigade.			
	X	X	Je peux demander des informations complémentaires pour exécuter la commande de clients (cuissons des viandes, garnitures…)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
RELATIONS EXTERIEURES						
	X	X	Je peux négocier des prix ou le choix d'un produit avec un fournisseur			
	X	X	Je peux prospecter de nouveaux fournisseurs par téléphone			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

L I R E

NIVEAU D'EXIGIBILITE			DESCRIPTEURS			
A2	**B1**	**B2**				
			LES PRODUITS			
	X	X	Je peux identifier la nature des produits grâce à leur étiquetage			
		X	Je peux comprendre un bon de livraison			
			Je peux aussi …..			
			Je peux aussi …..			
			LES PREPARATIONS			
X	X	X	Je peux comprendre une recette de cuisine : - je peux comprendre les noms des ingrédients □ - je peux comprendre les noms des ustensiles □ - je peux comprendre les quantités exprimées en mesures impériales □			
X	X	X	Je peux comprendre les instructions données pour réaliser une recette			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
			LE MATERIEL			
X	X	X	Je peux comprendre les consignes de sécurité écrites / conduite à tenir en cas d'incendie, d'accident			
X	X	X	Je peux identifier et comprendre les pictogrammes qui indiquent les éléments d'hygiène (HACCP) et de sécurité en cuisine (coupure gaz, sortie de secours…)			
	X	X	Je peux comprendre les instructions / pictogrammes / affiches pour le recyclage et le tri des emballages			
		X	Je peux comprendre le mode d'emploi simplifié d'un matériel électrique (robot, cellule de refroidissement, cutter…)			
			Je peux aussi …			

RELATIONS INTERNES						
X	X	X	Je peux lire un menu / une carte de restaurant			
	X	X	Je peux comprendre un planning de production avec des impératifs d'exigences des clients (régimes sans sel, végétariens…)			
	X	X	Je peux comprendre le planning / l'organisation du service / mes horaires de travail			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
RELATIONS EXTERIEURES						
X	X	X	Je peux comprendre une offre d'emploi qui me concerne			
	X	X	Je peux lire les principaux éléments d'un bulletin de salaire			
	X	X	Je peux comprendre le descriptif d'une fiche de poste			
	X	X	Je peux comprendre le descriptif d'un restaurant : heures d'ouverture, emplacement, spécialités, prix, etc…			
	X	X	Je peux lire une publicité pour un restaurant pour une occasion spéciale (Noël, St Valentin, Pâques, …)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

E C R I R E

NIVEAU D'EXIGIBILITE			DESCRIPTEURS			
A2	**B1**	**B2**				
			LES PRODUITS			
		X	Je sais centraliser les besoins de différentes recettes afin de rédiger un bon de commande en produits frais			
		X	Je sais apposer des réserves sur un bon de livraison			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
			LES PREPARATIONS			
X	X	X	Je peux écrire les principaux éléments d'une recette de cuisine de mon choix en précisant : - son nom - son origine - son temps de préparation / cuisson - les ingrédients et les quantités nécessaires à sa préparation - la liste des ustensiles			
X	X	X	Je peux rédiger une recette de cuisine de mon choix en précisant les instructions (connaissance des verbes de cuisine)			
		X	Je sais rédiger un compte rendu de production (bilan et synthèse d'une journée de production)			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			

RELATIONS EXTERIEURES						
X	X	X	Je peux écrire un CV et une lettre de motivation pour postuler à un emploi à l'étranger			
		X	Je peux rédiger une offre d'emploi pour recruter du personnel de cuisine dans mon établissement			
		X	Je peux écrire / composer une carte / un menu pour une occasion spéciale			
		X	Je peux écrire une publicité pour mon restaurant			
			Je peux aussi …			
			Je peux aussi …			
			• • •			